

Fritti Italiani



Polpette di verdure surgelate

Tutto il gusto delle verdure racchiuso in un bocconcino dal cuore filante.... Queste saporite polpette grazie alla loro morbidezza speciale sono adatte a tutti i palati....dai grandi ai piccini.

Fritti italiani srl

Via Traspontina 27- 00072, Ariccia (RM)

Telefono: 06/93476893

E-mail info @frittiitaliani.it

www.frittiitaliani.it

320/7115621



SPECIFICHE DI PRODOTTO

INGREDIENTI

peperoni gialli e rossi, zucchine, melanzane, olive verdi denocciolate, carciofi, piselli, preparato per crocchette, mozzarella, pastella, pane grattato, aromi naturali, basilico, spezie, sale

ALLERGENI

Cereali contenenti glutine (farina di frumento)

Potenzialmente presenti in tracce nel reparto produttivo: uova, soia, pesce e crostacei, sedano, frutta a guscio

GRAMMATURA

VARIABILE

SENZA ADDITIVI E CONSERVANTI

Il prodotto e' destinato all'uso domestico, alla ristorazione e agli esercizi al dettaglio.

Il consumo non è indicato per soggetti che presentano fenomeni allergici verso uno o piu' dei componenti sopra indicati



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

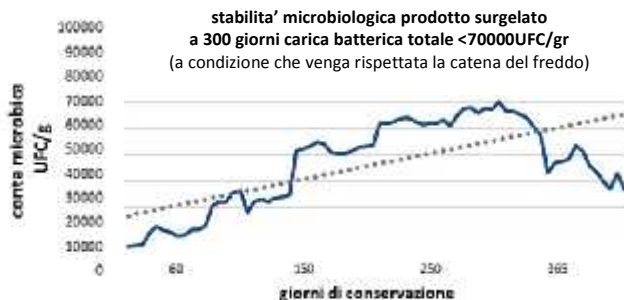
valore energetico	100g		per porzione 100g %RI* (Reference Intakes)	*assunzioni di riferimento di un adulto medio		Basso contenuto di grassi saturi
kj/kcal	794,96/190	%RI	9,46% Percentuale calcolata sul fabbisogno energetico di riferimento di un adulto medio	8400	2000	Grassi saturi Per ogni porzione (100g) 1,2g Low 6,0% of an adult's guideline daily amount (GDA)
		Low				
High						
Med						
grassi	g	8,4	12,0%	70g		
grassi saturi	g	1,2	6,0%	20g		
carboidrati	g	22,5	10,9%	260g		
zuccheri	g	2,5	2,7%	90g		
proteine	g	6,0	12,0%	50g		
sale	g	1,1	16,6%	6g		

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Prodotto finito confezionato conservato a regime di temperatura positiva (0-4°C) o negativa (-18°C)

MARKER MICROBICO	carica superficiale (UFC/g)	carica interna (UFC/g)
Carica batterica totale	1,0x10 ²	4,0x10 ¹
<i>Staphylococcus aureus</i>	assenti	assenti
<i>Salmonella</i> spp	assente in 25g	assente in 25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25g	assente in 25g
Clostridi solfito riduttori	assenti	assenti
<i>Escherichia coli</i>	assenti	assenti

La ditta garantisce lo standard microbiologico a condizione che venga rispettata la catena del freddo



CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

PRODOTTO SURGELATO			PRODOTTO FRESCO
-18°C		Scadenza in etichetta	tra +0°C e +4°C
-12°C		Un mese	SINO ALLA SCADENZA IN ETICHETTA
-6°C		6 giorni	
0/-4°C		3 giorni	
+4°C		1 giorno	

una volta aperta la confezione, conservare in frigo a +4°C per max tre giorni

CONSIGLI DI IMPIEGO E RACCOMANDAZIONI DURANTE LA FRITTURA

Evitare di aggiungere sale o spezie durante la frittura in quanto accelerano l'alterazione degli oli e dei grassi. Sale e spezie vanno aggiunti preferibilmente dopo la frittura. Evitare tassativamente che la temperatura dell'olio superi i 180°C per ridurre l'alterazione degli oli e dei grassi, nonché l'eventuale aggiunta di olio fresco all'olio usato, in quanto l'olio fresco si altera molto piu' rapidamente a contatto con quello usato. Provvedere ad una frequente sostituzione dell'olio e vigilare sulla qualità dello stesso durante la frittura, tenendo presente che un olio molto usato lo si puo' riconoscere, dall'imbrunimento, dalla viscosità, e dalla tendenza a produrre fumo durante la frittura.

Immergere le polpette nell'olio bollente a 180°C e friggere per circa 5 minuti.

Oppure cuocere in forno a 180°C per 20 minuti

Oppure versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con mezzo bicchiere d'acqua e un cucchiaino di EVO. Coprire e cuocere per circa 8 minuti

Dopo la frittura scolare adeguatamente l'olio in eccesso.

OGM

Reg. CE n.1829/2003
Reg. CE n.1830/2003

L'azienda non utilizza ingredienti, additivi, aromi e coadiuvanti tecnologici costituiti o derivati da OGM. In conformità ai regolamenti in vigore non è richiesta etichettatura supplementare



Imballo primario in busta da 3,0 Kg

90-100 pz. per ogni busta

MOCA

utilizzati conformi ai Regolamenti UE
n. 1935/2004, n.1895/2005, n.2023/2006, n.282/2008,
n.450/2009, e n.10/2011
in materia di materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari ed alimenti.

Ogni cartone contiene due buste per un totale di circa 6 kg.